

DATI TECNICI



**NOREMA
ROSÉ EXTRA BRUT 2018**



Oltrepò Pavese
Metodo Classico
Pinot Nero Rosé DOCG



Spumante Rosé
Metodo Classico



Pinot nero
(100%)



Grado alcolico: 12,5% vol
Zucchero residuo: 5 g/l
Acidità totale: 7,7 g/l
pH: 3,02
Estratto secco totale: 23 g/l

IN DEGUSTAZIONE



Colore rosa tenue scarico,
buccia di cipolla.
Perlage fine e persistente.



Intenso, spazia dal floreale
ai piccoli frutti rossi
con note di crosta di pane
e lievito.



Deciso,
con una bella spalla acida
che promette prospettive
affascinanti di longevità.



6-8 °C



Dal *finger food* ai piatti di carne
anche elaborati.



IL PINOT NERO IN OLTREPÒ

Il pinot nero ha in Oltrepò Pavese una tradizione lunga ormai più di 150 anni. Fu il conte Augusto Giorgi di Vistarino il primo a importare barbatelle di pinot nero dalla Francia attorno al 1860. Oggi, con i suoi 3.000 ettari di pinot nero l'Oltrepò Pavese è il primo produttore italiano di questo nobile vitigno. In Oltrepò Pavese sono coltivati sia i cloni adatti alla vinificazione in bianco sia quelli adatti alla vinificazione in rosso. L'alta Valle Versa presenta le caratteristiche pedoclimatiche ottimali per la coltivazione di pinot nero per basi spumante, con altitudini che arrivano fino a 550 m s.l.m.



VINIFICAZIONE

Vendemmia manuale
in cassetta. Macerazione da
sgrondatura per ottenere un
colore rosato tenue.
Affinamento in bottiglia di
almeno 30 mesi con deposito
in cataste a temperatura
controllata e sboccatura *à la
glace* effettuata dalla nostra
azienda.



I VIGNETI

Sistema di allevamento:
spalliera

Sistema di potatura:
Guyot

Esposizione:
nord, nord-ovest

Tipo di suolo:
misto (pietra e calcare)

Altitudine:
300 m s.l.m.

Età media delle viti:
30 anni

Ceppi per ettaro:
4.000-4.500

Resa per ettaro:
85 quintali

